MANUALE D'USO	**IT**
INSTRUCTION MANUAL	**GB-IE**
NOTICE D'UTILISATION	**FR-BE**
GEBRAUCHSANWEISUNG	**DE-BE**
GEBRUIKSAANWIJZING	**NL-BE**
MANUAL DE USO	**ES**
MANUAL DE UTILIZAÇÃO	**PT**
BRUKSANVISNING	**SV**



ITALIANO 3 - 28

Vi ringraziamo per aver scelto questo nostro prodotto.
Vi consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali del forno.

ENGLISH 29 - 53

Thank you for choosing our product.
We advise you to read this manual carefully. It contains all necessary instructions for maintaining unaltered the appearance and functional qualities of the oven.

FRANÇAIS 55 - 80

Merci d'avoir choisi notre produit.
Nous vous conseillons de lire attentivement ce manuel dans lequel figurent toutes les indications pour maintenir inaltérées les qualités esthétiques et fonctionnelles de votre four.

DEUTSCH 81 - 107

Wir danken Ihnen dafür, daß Sie unser Erzeugnis gewählt haben.
Bitte lesen Sie zuerst alle Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, um den Backofen lange Jahre in schönem und leistungsfähigem Zustand zu erhalten.

NEDERLANDS 109 - 134

Wij danken u voor uw keuze van ons product.
Wij raden u aan alle instructies in deze handleiding door te lezen, hicrin zijn alle aanwijzingen opgenomen om de functionele en esthetische eigenschappen van de oven ongewijzigd te handhaven.

ESPANOL 135 - 160

Les agradecemos haber elegido nuestro producto.
Le aconsejamos leer atentamente todas las instrucciones de este manual que ofrece todas las indicaciones necesarias para mantener inalterables las cualidades estéticas y funcionales del horno.

PORTUGUES 161 - 186

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.
Aconselhamo-lo a ler atentamente este manual de instruções, no qual poderá encontrar todas as indicações necessárias para manter inalteradas as qualidades estéticas e funcionais do seu forno.

SVENSKA 187 - 212

Tack för att ni valde vår produkt. vi rekommenderar att ni läser denna manual noggrant. Den innehåller alla nödvändiga instruktioner för att enhetens utseende och funktionella kvaliteter ska förbli oförändrade.



Inhaltsverzeichnis



ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER *Sie enthalten Empfehlungen für den Gebrauch, sowie die Beschreibung der Bedienelemente und der korrekten Reinigung und Pflege des Geräts.*



ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR*: Sie richten sich an den* ***Fachmann****, der mit der Installation, der Inbetriebsetzung und der Abnahme des Geräts betraut ist.*



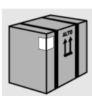
1. HINWEISE ZUM GEBRAUCH



DIESES HANDBUCH IST INTEGRALER BESTANDTEIL DES GERÄTS. ES MUSS FÜR DIE GESAMTE LEBENSDAUER DES BACKOFENS SORGFÄLTIG UND GRIFFBEREIT AUFBEWAHRT WERDEN.
VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTS SOLLTEN DAS HANDBUCH UND ALLE IN IHM ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM GELESEN WERDEN. DIE INSTALLATION MUSS VOM FACHMANN IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT BESTIMMT UND ENTSPRICHT DEN GELTENDEN EU-RICHTLINIEN. DAS GERÄT WURDE FÜR FOLGENDE FUNKTIONEN KONZIPIERT: GAREN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS ZWECKWIDRIG ANZUSEHEN.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT IM FALLE EINES ANDEREN ALS DES VORGESEHENEN GEBRAUCHS KEINE HAFTUNG.



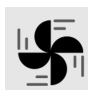
DIESES GERÄT NICHT ZUM HEIZEN VON RÄUMEN VERWENDEN.



DIE VERPACKUNGSABFÄLLE NICHT UNBEAUFSICHTIGT IN DER WOHNUNG LIEGEN LASSEN. DIE VERSCHIEDENEN ABFALLMATERIALIEN DER VERPACKUNG TRENNEN UND ZUR NÄCHSTEN SAMMELSTELLE BRINGEN.



DIESES GERÄT VERFÜGT ÜBER DIE KENNZEICHNUNG GEMÄSS DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE).
DIESE RICHTLINIE DEFINIERT DIE BESTIMMUNGEN FÜR DIE SAMMLUNG UND DAS RECYCLING VON ALTGERÄTEN, DIE FÜR ALLE MITGLIEDSTAATEN GELTEN.



DIE ÖFFNUNGEN UND SCHLITZE FÜR DIE LÜFTUNG UND DIE WÄRMEABFÜHRUNG NICHT VERDECKEN.



DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DEM PRÜFZEICHEN IST GUT SICHTBAR AUF DER UMRANDUNG DER BACKOFENTÜR ANGEBRACHT.
DAS TYPENSCHILD DARF KEINESFALLS ENTFERNT WERDEN.



KEINESFALLS METALLSCHWÄMME ODER SCHARFKANTIGE SCHABER VERWENDEN, DAMIT DIE OBERFLÄCHEN NICHT BESCHÄDIGT WERDEN.
DIE ÜBLICHEN, NICHT SCHEUERNDEN PRODUKTE UND GGF. EIN WERKZEUG AUS HOLZ ODER KUNSTSTOFF VERWENDEN. GRÜNDLICH NACHSPÜLEN UND MIT EINEM WEICHEN TUCH ODER EINEM FENSTERLEDER TROCKNEN.
ZUCKERHALTIGE SPEISERESTE (Z.B. MARMELADE) IM INNERN DES BACKOFENS NICHT EINTROCKNEN LASSEN, DA HIERDURCH DIE INNENBESCHICHTUNG AUS EMAIL DES BACKOFENS BESCHÄDIGT WERDEN KÖNNTE.





2. ENTSORGUNGSHINWEISE – UNSER BEITRAG ZUM UMWELTSCHUTZ

Zum Verpacken unserer Produkte werden unweltfreundliche und recycelbare Materialien verwendet, die die Umwelt nicht belasten. Wir bitten Sie, Ihrerseits für eine korrekte Entsorgung des Verpackungsmaterials zu sorgen. Informieren Sie sich bei Ihrem Fachhändler oder bei den örtlich zuständigen Behörden über die Adressen der Sammel-, Recycel- und Entsorgungsstellen.
Lassen Sie die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt liegen. Sie können eine Erstickungsgefahr für Kinder darstellen. Dies gilt vor allem für Plastiktüten.

Auch Ihr altes Gerät muss vorschriftsmäßig entsorgt werden.
Wichtig: Übergeben Sie das Gerät der Sammelstelle für ausgediente Haushaltsgeräte. Durch eine korrekte Entsorgung können wertvolle Werkstoffe dem Recycling zugeführt werden.

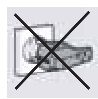
Bevor Sie Ihr Gerät zum Abfall geben, entfernen Sie bitte unbedingt die Türen und lassen Sie die Einsätze in derselben Position wie während des Gebrauchs, um zu verhindern, dass spielende Kinder sich im Innern des Backofens einsperren. Schneiden Sie außerdem das Netzkabel durch und beseitigen Sie es zusammen mit dem Stecker.



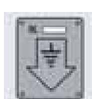
3. SICHERHEITSHINWEIS



DIE INSTALLATIONSANLEITUNG FÜR DIE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN FÜR ELEKTRISCHE ODER GASGERÄTE UND FÜR DIE LÜFTUNGSFUNKTIONEN KONSULTIEREN.
IN IHREM INTERESSE UND ZU IHRER SICHERHEIT SCHREIBT DAS GESETZ VOR, DASS INSTALLATION UND WARTUNG ALLER ELEKTROGERÄTE VON FACHPERSONAL IN EINKLANG MIT DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN VORGENOMMEN WERDEN MÜSSEN.
UNSERE ANERKANNTEN INSTALLATEURE GARANTIEREN DIE FACHGERECHTE AUSFÜHRUNG DER ARBEITEN.
GAS- UND ELEKTROGERÄTE MÜSSEN STETS VON KOMPETENTEN PERSONEN AUSGESCHALTET WERDEN.



DIESES GERÄT WIRD NUR EINPHASING (L+N) ANGESCHLOSSEN. DIE BLAUE LITZE IST MIT „N“ ZU VERBINDEN.



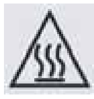
DAS GERÄT MUSS GEMÄSS DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN GEERDET WERDEN.



UNMITTELBAR IN ANSCHLUSS AN DIE INSTALLATION DES GERÄTS EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN WEITER UNTEN ANGEGEBENEN ANWEISUNGEN VORNEHMEN. WENN DAS GERÄT NICHT FUNKTIONIERT, MUSS MAN ES VOM STROMNETZ TRENNEN UND DAS NÄCHSTE KUNDENDIENSTZENTRUM VERSTÄNDIGEN.
KEINESFALLS VERSUCHEN, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.



KEINE ENTFLAMMBAREN GEGENSTÄNDE IN DEN BACKOFEN GEBEN: HIERDURCH KANN ES ZUR ENTSTEHUNG EINES BRANDS KOMMEN, SOLLTE DAS GERÄT VERSEHENTLICH EINGESCHALTET WERDEN.



DAS GERÄT WIRD WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS. NICHT DIE HEIZWIDERSTÄNDE IM INNERN DES BACKOFENS BERÜHREN.



DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE PERSONEN BESTIMMT. HALTEN SIE KINDER FERN UND ERLAUBEN SIE IHNEN NICHT, DAS GERÄT ZUM SPIELEN ZU VERWENDEN.
WENN DER GRILL IN BETRIEB IST, KÖNNEN DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE SEHR HEISS WERDEN: KINDER VOM GERÄT FERNHALTEN.



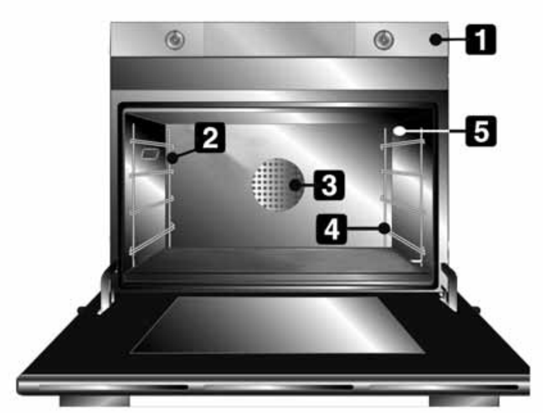
VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS MÜSSEN ALLE SCHUTZFOLIEN, DIE SICH AUSSEN AM GERÄT BEFINDEN, ENTFERNT WERDEN.



Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die darauf zurückzuführen sind, dass die oben stehenden Vorschriften missachtet, unbefugte Änderungen an auch nur einem Teil vorgenommen oder nichtoriginale Ersatzteile verwendet wurden.

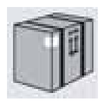


4. LERNEN SIE IHREN BACKOFEN KENNEN



1. BEDIENBLENDE
2. BACKOFENBELEUCHTUNG
3. BACKOFENVENTILATOR
4. EINSCHUBGITTER FÜR ROSTE UND BLECHE
5. TEMPERATURFÜHLER

5. VOR DER INSTALLATION



Die Verpackungsabfälle nicht unbeaufsichtigt in der Wohnung liegen lassen. Die verschiedenen Abfallmaterialien der Verpackung trennen und zur nächsten Sammelstelle bringen.



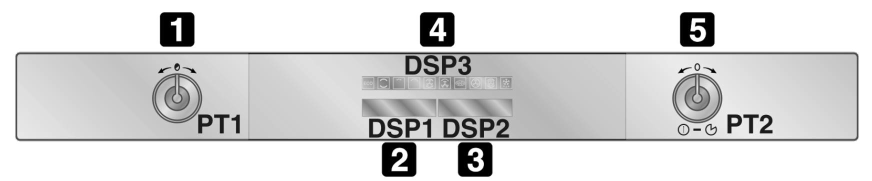
Es empfiehlt sich, das Gerät innen zu reinigen, um alle Rückstände des Herstellungsprozesses zu entfernen. Für ausführliche Informationen zur Reinigung siehe Kapitel „10. REINIGUNG UND PFLEGE“.





6. BESCHREIBUNG DER BEDIENEINRICHTUNGEN DER BEDIENBLENDE

Alle Bedien- und Kontrolleinrichtungen des Geräts befinden sich auf der frontseitigen Bedienblende. Die nachstehende Tabelle enthält eine Beschreibung der verwendeten Symbole.





PT1

TEMPERATURWAHL-/TIMERSCHALTER

Mit diesem Schalter können Sie die Uhrzeit einstellen, Gartemperatur und Garzeit wählen sowie Anfang und Ende des Garvorgangs festlegen. **Aus Gründen der Bequemlichkeit wird dieser Schalter im Folgenden PT1 genannt.**

Die Beschreibung seiner Funktionsweise finden Sie in den Abschnitten „7.3 Erster Gebrauch“ und „7.5 Programmierte Garungsarten“.



DSP1

DISPLAY UHRZEIT / PROGRAMMIERTE GARUNGSARTEN

Auf diesem Display wird die aktuelle Uhrzeit oder die Gardauer angezeigt. **Im nachfolgenden Text wird das Display der Kürze halber DSP1 genannt.**



DSP2

TEMPERATURDISPLAY

Auf diesem Display wird die für die gewünschte Funktion eingestellte Temperatur oder die vom Benutzer eingestellte Temperatur angezeigt.

Angezeigt werden auch die Aktivierung der Kindersicherung (siehe Abschnitt „7.6.1 Funktion Kindersicherung”) und die Vorheizstufe (siehe Abschnitt „7.4 Wahl der Funktionen”).

Im nachfolgenden Text wird das Display der Kürze halber DSP2 genannt.



DSP3

FUNKTIONSDISPLAY

Alle wählbaren Funktionen dieses Displays leuchten. Für die Wahl einer Garfunktion siehe Abschnitt „7.2 Betriebszustände“.

Im nachfolgenden Text wird das Display der Kürze halber DSP3 genannt.



EINSCHALTER / FUNKTIONSSCHALTER

PT2

Mit diesem Schalter können Sie einen der drei Betriebszustände des Backofens und eine Garfunktion wählen (siehe Abschnitt „7.2 Betriebszustände“).

Aus Gründen der Bequemlichkeit wird dieser Schalter im Folgenden PT2 genannt.

Die nachfolgende Tabelle enthält eine Kurzbeschreibung der verfügbaren Funktionen:

ECO	GRILLHEIZSTAB, IN ABWECHSELNDEM BETRIEB MIT UNTERHITZE + UMLUFT		GRILLHEIZSTAB + UMLUFT
	OBERHITZE + UNTERHITZE		UNTERHITZE + UMLUFT
	GRILLHEIZSTAB		HEIZRING
	GRILLHEIZSTAB + OBERHITZE		HEIZELEMENT MIT UMLUFT + OBERHITZE + UNTERHITZE
	OBERHITZE + UNTERHITZE + UMLUFT		AUFTAUEN + GÄRUNG





7. GEBRAUCH DES BACKOFENS

7.1 Sicherheitshinweise und allgemeine Ratschläge



Bei allen Beheizungsarten muss die Backofentür geschlossen sein.
Backofen und Grill sollten vor dem ersten Gebrauch so lange mit der maximalen Temperatur eingeschaltet gelassen werden, bis die eventuellen öligen Rückstände des Herstellungsprozesses vollständig verbrannt sind. So vermeiden Sie eine Geruchsübertragung auf die Speisen.



Bedecken Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie oder Stanniol und stellen Sie auch keine Töpfe oder Bleche auf den Backofenboden: Hierdurch kann die Emailschicht beschädigt werden. Wenn Sie Backofenpapier verwenden wollen, müssen Sie es so anordnen, dass es nicht die Zirkulation der Heißluft im Innern des Backofens behindert.



Die Teile des Backofenzubehörs, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen können, sind aus Materialien gefertigt, die der Richtlinie 89/109/EWG vom 21.12.88 und den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.



Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu vermeiden, den Backofen in zwei Schritten öffnen: Öffnen Sie die Backofentür zunächst nur halb (rund 5 cm) und erst nach 4 bis 5 Sekunden ganz. Lassen Sie während des Betriebs des Backofens die Backofentür nur so kurz wie möglich geöffnet (zum Beispiel zum Wenden eines Bratens o.ä.). So vermeiden Sie, dass sich die Temperatur im Backofen zu sehr absenkt, wodurch das Kochergebnis beeinträchtigt werden könnte.





Damit sich nach Abschluss des Garvorgangs nicht zu viel Kondenswasser auf der Innenscheibe des Backofens bildet, sollten sie die Speisen nicht zu lange im Gerät lassen.

7.2 Betriebszustände

Das Gerät kann sich in 3 Betriebszuständen befinden, die Sie durch Drücken von PT2 wählen können.

Schaltstellung Standby: In diesem Zustand befindet sich der Backofen nach Bestätigung der Uhrzeit. Das Display DSP1 zeigt die aktuelle Uhrzeit an.

Schaltstellung ON: Drücken Sie in der Schaltstellung Standby den Schalter PT2 einmal. Alle Displays und die Schalter leuchten auf.

Schaltstellung OFF: Drücken Sie in der Schaltstellung ON den Schalter PT2 einmal.

Anschließend bleibt nur das Symbol auf DSP1 eingeschaltet.

Zur Gewährleistung der Sicherheit wird der Backofen in keinem dieser Betriebszustände unmittelbar beheizt.

7.3 Erster Gebrauch

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem linken Display DSP1 die blinkenden Zeichen 00:00. Damit Sie einen beliebigen Garvorgang starten können, müssen Sie zunächst die Uhrzeit einstellen.

7.3.1 Einstellen der Uhrzeit

Zum Einstellen der Uhrzeit drehen Sie PT1 nach rechts bzw. links, um die Stunden herauf- oder herabzusetzen. Drücken Sie den Schalter dann einmal nieder, um zur Einstellung der Minuten überzugehen. Drehen Sie den Schalter nach rechts bzw. links drehen, um die Minuten herauf- bzw. herabzusetzen. Drücken Sie dann den Schalter einmal nieder, um die eingestellte Uhrzeit zu bestätigen. Auf dem Display, das nun zu blinken aufgehört hat, erscheint das Symbol .

7.3.2 Ändern der Uhrzeit

Es kann erforderlich sein, die Uhrzeit z.B. wegen der Zeitumstellung Sommerzeit/Winterzeit neu einzustellen. Halten Sie hierzu im Betriebszustand Standby (siehe Abschnitt „7.2 Betriebszustände“) den Schalter PT1 gedrückt, bis die Ziffern auf DSP1 zu blinken beginnen. Anschließend müssen Sie lediglich die im Abschnitt „7.3.1 Einstellen der Uhrzeit“ beschriebenen Schritte wiederholen.

7.4 Wahl der Funktionen

Die Garfunktionen können nur im Betriebszustand ON gewählt werden. Drehen Sie hierzu PT2 nach rechts oder links. Die angewählte Funktion wird auf DSP3 rot angezeigt. Auf DSP2 erscheint die voreingestellte Gartemperatur.

7.4.1 Backen/Braten mit voreingestellter Temperatur

Nach Anwahl der gewünschten Funktion startet der Backofen den Garvorgang mit der voreingestellten Temperatur. Dem Garvorgang geht eine Vorheizphase voraus, die es dem Backofen ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen. Diese Phase wird durch das blinkende Symbol ° auf DSP2 signalisiert. Die Symbole schalten sich ausgehend von unten einzeln nacheinander ein, um die Zunahme der Temperatur im Backofen anzuzeigen. Das Ende der Vorheizphase wird durch die ständig leuchtenden Symbole ° und signalisiert. Nun können Sie die Speisen in den Backofen geben.

7.4.2 Ändern der voreingestellten Temperatur

Die für jede Funktion voreingestellte Temperatur kann vom Benutzer je nach Belieben geändert werden.
Sie können die Änderung jederzeit während des Garvorgangs vornehmen, indem Sie PT1 in die eine oder die andere Richtung drehen. Die Gartemperatur wird dann um jeweils 5 Grad herauf- bzw. herabgesetzt. Wenn Sie PT1 nach links oder rechts gedreht halten, erfolgt das Herauf- bzw. Herabsetzen schneller.

7.5 Programmierte Garungsarten

7.5.1 Backen/Braten mit Kurzzeitwecker

In Schaltstellung ON (siehe Abschnitt „7.2 Betriebszustände") PT1 einmal drücken. Auf dem Display werden dann die Ziffern 00:00 ständig und das Symbol blinkend angezeigt. Drehen Sie PT1 zum Einstellen der Minuten der Garzeit (von 00:01 bis 23:59). Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Garzeit hört das Symbol auf zu blinken. Ab diesem Moment beginnt die Rückwärtszählung. Wählen Sie nun die gewünschte Funktion zum Backen bzw. Braten. Anschließend müssen Sie nur abwarten, bis das akustische Signal das Ende der Garzeit ankündigt.
Zum Ausschalten des akustischen Signals und zum Deaktivieren der Garfunktion drücken Sie einmal auf den Schalter PT2. Der Backofen befindet sich dann wieder im Zustand OFF.



Der Minutenzähler funktioniert auch, wenn keine Funktion eingestellt wird.



Achtung: Der Minutenzähler deaktiviert nicht die Garfunktion. Er zeigt lediglich an, dass die eingestellte Garzeit abgelaufen ist. Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie PT2 drücken.

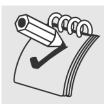
Ändern der eingestellten Werte

Nach Start der Rückwärtszählung der eingestellten Garzeit können Sie ihre Dauer während des Backens/Bratens ändern.

Drücken Sie, wenn das Symbol ⍝ ständig angezeigt wird und der Backofen in Betrieb ist, einmal PT1. Das Symbol ⍝ beginnt dann zu blinken. Nun können Sie durch Drehen von PT1 die Garzeit ändern. Einige Sekunden nach der zuletzt ausgeführten Änderung hört das Symbol ⍝ auf zu blinken und die Rückwärtszählung startet beim neuen Wert.

Wenn Sie hingegen die voreingestellte Temperatur ändern wollen, müssen Sie abwarten, bis das Symbol ⍝ ständig angezeigt wird. Dann können Sie PT1 nach rechts oder links drehen, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu senken.

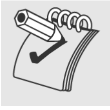
7.5.2 Halbautomatischer Betrieb



Der halbautomatische Betrieb gestattet es Ihnen, eine Garzeit einzustellen, um das Ende des Garvorgang festzulegen.

Wählen Sie eine Garfunktion (siehe Abschnitt „7.4 Wahl der Funktionen“) und drücken Sie zweimal PT1. Auf dem Display erscheinen die Ziffern 00:00 und das blinkende Symbol ♨.

Drehen Sie PT1 nach rechts bzw. links, um die Garzeit in Minuten (von 00:01 bis 23:59) einzustellen. Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Garzeit hört das Symbol ♨ auf zu blinken und der halbautomatische Garvorgang beginnt. Nach Ablauf der Garzeit erscheint die Anzeige STOP auf DSP1, die Garfunktion wird deaktiviert und ein akustisches Signal ertönt, das durch Drücken von PT1 ausgeschaltet werden kann.



Wenn Sie PT1 einmal drücken, befindet sich der Backofen wieder in seinem normalen Betriebszustand. Um den Backofen vollständig auszuschalten, müssen Sie PT2 drücken.

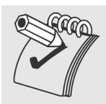
Ändern der eingestellten Werte

Nach dem Start des halbautomatischen Betriebs besteht die Möglichkeit, dessen Dauer zu ändern.

Drücken Sie, wenn das Symbol ständig angezeigt wird und der Backofen in Betrieb ist, einmal PT1. Das Symbol beginnt dann zu blinken. Nun können Sie durch Drehen von PT1 die Garzeit ändern. Einige Sekunden nach der zuletzt ausgeführten Änderung hört das Symbol auf zu blinken und der halbautomatische Betrieb wird mit dem neuen Wert wieder aufgenommen.

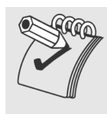
Wenn Sie hingegen die voreingestellte Temperatur ändern wollen, müssen Sie abwarten, bis das Symbol ständig angezeigt wird. Dann können Sie PT1 nach rechts oder links drehen, um die Gartemperatur zu erhöhen oder zu senken.

7.5.3 Automatischer Betrieb



Der automatische Betrieb gestattet es Ihnen, einen Garvorgang zu einer bestimmten Uhrzeit zu starten und nach einer bestimmten Garzeit wieder zu beenden.

Wählen Sie eine Garfunktion, stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein oder behalten Sie die voreingestellte Temperatur bei (siehe Abschnitt „7.4 Wahl der Funktionen“) und drücken Sie dann zweimal PT1. Auf dem Display erscheinen die Ziffern 00:00 und das blinkende Symbol .
Drehen Sie PT1 nach rechts bzw. links, um die Garzeit in Minuten (von 00:01 bis 23:59) einzustellen.



Aus Sicherheitsgründen müssen Sie beim Automatikbetrieb zuerst die Gardauer und erst anschließend die Uhrzeit für den Garbeginn einstellen. Es ist nicht möglich, nur den Beginn des Garvorgangs ohne die Garzeit einzustellen.

Drücken Sie nach der Einstellung einmal PT1.

Auf dem Display erscheinen das Symbol und die aktuelle Uhrzeit.
Indem Sie PT1 nach rechts drehen, können Sie die Uhrzeit erhöhen, um **die Uhrzeit für den Start des Garvorgangs** zu wählen.
Einige Sekunden nach Wahl der gewünschten Garzeit hören die Symbole und auf zu blinken und der Backofen bleibt bis zu dem für den Beginn des Garvorgangs eingestellten Zeitpunkt im Wartezustand. Nach Ablauf der Garzeit erscheint die Anzeige STOP auf DSP1, die Garfunktion wird deaktiviert und ein akustisches Signal ertönt, das durch Drücken von PT1 ausgeschaltet werden kann.



Wenn Sie PT1 einmal drücken, befindet sich der Backofen wieder in seinem normalen Betriebszustand. Um den Backofen vollständig auszuschalten, müssen Sie PT2 drücken.

Ändern der eingestellten Werte

Nach dem Start des Automatikbetriebs besteht die Möglichkeit, dessen Dauer zu ändern.

Wenn die Symbole und ständig angezeigt werden und der Backofen entweder im Garbetrieb arbeitet oder sich im Bereitschaftszustand in Erwartung des Garbeginns befindet, müssen Sie PT1 einmal drücken. Das Symbol beginnt dann zu blinken. Nun können Sie durch Drehen von PT1 die Garzeit ändern.

Drücken Sie nun erneut PT1: Das Symbol verschwindet, das Symbol beginnt zu blinken und auf DSP1 wird die Uhrzeit des Garbeginns angezeigt. Durch Drehen von PT1 können Sie die Uhrzeit für den Garbeginn vor- oder zurückstellen.

Einige Sekunden nach der zuletzt vorgenommenen Änderung werden die Symbole und ständig auf DSP1 angezeigt, und der Automatikbetrieb startet mit den neuen Einstellungen.



Nach der Programmierung des Garvorgangs und vor seinem Beginn leuchten alle Kontrolllampen der Bedienblende. Hiervon ausgenommen ist Display DSP2, das bei Garbeginn eingeschaltet wird und die eingestellte Temperatur anzeigt.

7.6 Untermenü

Das Gerät verfügt auch über ein nicht direkt zugängliches „Untermenü“, das folgende Möglichkeiten bietet:

1 Aktivierung oder Deaktivierung der Kindersicherung ().

2 Aktivierung oder Deaktivierung der Show-Room-Funktion (alle Heizelemente sind ausgeschaltet und nur die Bedienblende ist eingeschaltet).

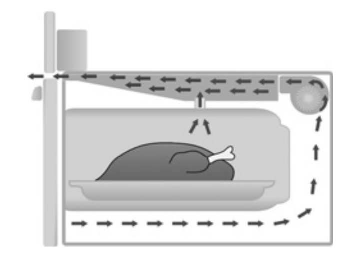
7.6.1 Funktion Kindersicherung

Halten Sie, wenn sich der Backofen im Zustand OFF befindet (siehe Abschnitt „7.2 Betriebszustände“) PT1 gedrückt, bis auf DSP1 die Anzeige OFF SHO erscheint. Drücken Sie anschließend nochmals PT1, bis auf DPS1 die Anzeige „OFF BLOC“ erscheint.
Durch Drehen von PT1 nach rechts oder links erfolgt die Aktivierung (ON BLOC) oder Deaktivierung (OFF BLOC) der Funktion, die alle Funktionen und Schalter sperrt, wenn für die Dauer von 3 Betriebsminuten keine Bedieneinrichtung betätigt wird. Die Sperre wird durch das Symbol 🔑 auf DPS2 angezeigt.
Nach Einstellung des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um den Backofen wieder in den Standby-Zustand zu schalten.
Wenn Sie die Sperre vorübergehend aufheben wollen, um ein Garprogramm zu ändern oder eine andere Garfunktion zu wählen, müssen Sie PT1 gedrückt halten, bis das Symbol 🔑 von DSP2 verschwindet. Nun können Sie die gewünschten Änderungen vornehmen. 3 Minuten nach Ihrer letzten Einstellung wird dann die Sperre wieder aktiviert.
Zum endgültigen Deaktivieren rufen Sie das Untermenü auf und gehen wie in diesem Abschnitt beschrieben vor.

7.6.2 Show-Room-Funktion

Halten Sie, wenn sich der Backofen im Zustand OFF befindet (siehe Abschnitt „7.2 Betriebszustände“), PT1 gedrückt, bis auf DSP1 die Anzeige OFF SHO erscheint. Hierdurch wird angezeigt, dass die Funktion SHOW ROOM (bei der alle Heizelemente ausgeschaltet sind und nur die Bedienblende eingeschaltet ist) deaktiviert ist.
Sie können diese Funktion aktivieren (ON SHO) oder deaktivieren (OFF SHO), indem Sie PT1 nach rechts bzw. links drehen. Für den normalen Betrieb des Backofens muss OFF SHO eingestellt sein.
Nach Einstellung des gewünschten Parameters drücken Sie PT2, um den Backofen wieder in den Standby-Zustand zu schalten.

7.7 Zwangslüftung



Das Gerät verfügt über ein Kühlsystem, das bei Beginn eines Garvorgangs eingeschaltet wird.
Die Lüfter erzeugen einen Luftstrom, der über der Backofentür austritt und auch noch kurze Zeit nach dem Ausschalten des Backofens andauern kann.

7.8 Lampe für die Innenbeleuchtung

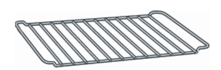
Die Lampe schaltet sich ein, wenn:

- die Backofentür im Zustand Standby geöffnet wird (Abschnitt „7.2 Betriebszustände“); oder
- der Funktionenwahlschalter auf eine beliebige Funktion gedreht wird.

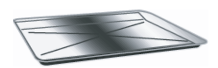
8. VERFÜGBARES ZUBEHÖR

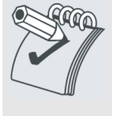
Der Backofen verfügt über **Einschubgitter mit 3 Einsatzebenen** unterschiedlicher Höhe für Bleche und Roste.

Rost: Auf ihn kann man Behälter mit dem Gargut stellen.



Fettpfanne: Zum Auffangen des Fetts von Speisen, die sich auf dem darüber befindlichen Rost befinden.





Sonderzubehör

Das Originalzubehör erhalten Sie bei unseren Kundendienstzentren.





9. TABELLEN DER GARZEITEN UND TEMPERATUREN



Der Backofen muss vor dem Backen/Braten in jedem Fall vorgeheizt werden.
Geben Sie daher die Speisen erst dann in den Backofen, wenn das Grad-Symbol auf dem Display zu blinken aufgehört hat und der Signalton ertönt ist, der signalisiert, dass die eingestellte Temperatur erreicht wurde.

Die Garzeiten – insbesondere die von Fleisch – sind von der Größe und der Qualität der Speisen und auch vom persönlichen Geschmack abhängig. Die hier angegebenen Richtwerte setzen voraus, dass der Backofen vorgeheizt wurde.

BACKEN/BRATEN MIT OBER- UND UNTERHITZE



	EINSATZEBENE VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
GERICHTE			
LASAGNE	1	220 - 230	50 - 60
NUDELAUFLAUF	1	180 - 190	40
FLEISCH			
KALBSBRATEN	2	190 - 200	80 - 90
SCHWEINELENDE	2	190 - 200	80 - 90
SCHWEINERÜCKEN	2	190 - 200	100 - 110
KANINCHEN	2	190 - 200	60 - 65
FISCH	1 - 2	160 - 170	Je nach Größe
PIZZA	1 - 2	250	20 - 25
BROT	1 - 2	200 - 210	40
FLADEN	2	190 - 200	20 - 25
KUCHEN/TORTEN			
KRINGEL	1 - 2	160 - 170	55 - 60
MÜRBETEIGKUCHEN	1 - 2	160 - 170	30 - 40
MÜRBETEIG	1 - 2	160 - 170	20 - 25
HEFEGEBÄCK	1 - 2	160 - 180	25 - 30
GEFÜLLTES GEBÄCK	1 - 2	160 - 170	30 - 35
REISKUCHEN	1 - 2	160 - 170	60
PARADIESTORTE	1 - 2	160 - 170	60
BEIGNET	1 - 2	160 - 170	40 - 45
BISKUIT	1 - 2	160 - 170	40 - 45

GÄRUNG - AUFTAUEN



	TEMPERATUR °C
AUFTAUENVONSPEISEN	30
HEFETEIG	35 - 40

Zur Gewährleistung der guten Gärung empfiehlt es sich, einen Behälter mit Wasser auf den Backofenboden zu stellen.

GRILLEN

	EINSATZEBENE VON UNTEN	ZEIT IN MINUTEN	
		1. SEITE	2. SEITE
SCHWEINEKOTELETT	3	7 - 9	5 - 7
SCHWEINEFILET	3	9 - 11	5 - 9
RINDERFILET	3	9 - 11	9 - 11
LEBERSCHEIBEN	3	2 - 3	2 - 3
KALBSSCHNITZEL	3	7 - 9	5 - 7
HALBES HÄHNCHEN	3	9 - 14	9 - 11
WÜRSTE	3	7 - 9	5 - 6
FLEISCHKLÖSSCHEN	3	7 - 9	5 - 6
FISCHFILET	3	5 - 6	3 - 4
TOAST	3	2 - 4	2 - 3

BACKEN/BRATEN MIT UMLUFT

ECO 




	EINSATZEBENE VON UNTEN	TEMPERATUR °C	ZEIT IN MINUTEN
GERICHTE			
LASAGNE	2	210 - 230	45 - 50
NUDELAUFLAUF	2	210 - 230	25 - 30
FLEISCH			
KALBSBRATEN	2	180 - 190	60 - 70
SCHWEINELENDE	2	180 - 190	70 - 80
SCHWEINERÜCKEN	2	180 - 190	90 - 100
KANINCHEN	2	180 - 190	60 - 70
TRUTHAHNBRUST	2	180 - 190	110 - 120
BRATHÄHNCHEN	2	180 - 190	60 - 70
FISCH			
MEERFORELLE	2	150 - 160	35 - 40
PIZZA	1 - 2	250	15 - 20
BROT	1	190 - 200	25 - 30
FLADEN	1 - 2	180 - 190	15 - 20
KUCHEN/TORTEN			
KRINGEL	2	160	50 - 60
MÜRBETEIGKUCHEN	2	160	25 - 30
MÜRBETEIG	2	170	20 - 25
BRIOCHE	2	160 - 170	20 - 25
GEFÜLLTES GEBÄCK	2	160	20 - 25
PARADIESTORTE	2	160	60





10. REINIGUNG UND PFLEGE



Das Gerät muss vor jedem Eingriff zunächst vom Stromnetz getrennt werden.



Reinigen Sie den Garraum nicht mit einem Dampfstrahler.

10.1 Reinigen des Edelstahls



Damit die Edelstahlflächen in einem perfekten Zustand bleiben, sollten Sie sie regelmäßig nach dem Gebrauch reinigen. Selbstverständlich sollten Sie das Gerät vorher abkühlen lassen.

10.2 Tägliche Reinigung

Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen aus Edelstahl **ausschließlich**Spezialreiniger, die keine Scheuermittel und keine sauren Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Hinweis zum Gebrauch: Geben Sie den Reiniger auf ein feuchtes Tuch und verteilen Sie ihn auf den Oberflächen. Spülen Sie die Edelstahlflächen dann gründlich mit sauberem Wasser und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch oder einem Fensterleder ab.

10.3 Speiseflecken und Rückstände





Keinesfalls Metallschwämme oder scharfkantige Schaber verwenden, damit die Oberflächen nicht beschädigt werden.

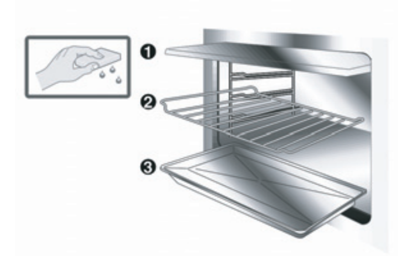
Die üblichen, nicht scheuernden Produkte und ggf. ein Werkzeug aus Holz oder Kunststoff verwenden. Gründlich nachspülen und mit einem weichen Tuch oder einem Fensterleder trocknen.

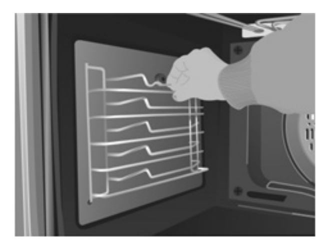
Zuckerhaltige Speisereste (z.B. Marmelade) im Innern des Backofens nicht eintrocknen lassen, da hierdurch die Innenbeschichtung aus Email des Backofens beschädigt werden könnte.

10.4 Reinigung des Backofens



Damit der Backofen in einem perfekten Zustand bleibt, sollten Sie ihn regelmäßig nach dem Gebrauch reinigen. Selbstverständlich sollten Sie ihn vorher abkühlen lassen.
Nehmen Sie alle herausnehmbaren Teile aus dem Garraum.

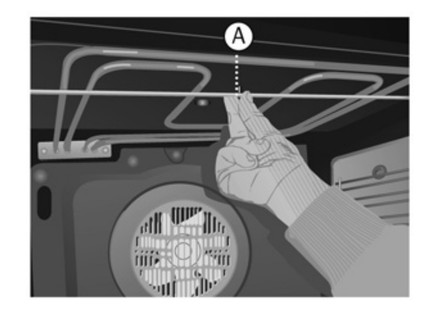




- Die Backroste mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Reiniger reinigen, dann nachspülen und trocknen.
- Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern (siehe den Abschnitt „11.2 Ausbau der Gerätetür“).

10.5 Benutzung des schwenkbaren Grills

Zur Reinigung des Herdoberteils:
- Warten Sie, bis sich der Herd abgekühlt hat.
- Drehen Sie die Schraube (A) und senken Sie den Grillwiderstand so weit wie möglich ab.
- Reinigen Sie das Oberteil des Herds und bringen sie den Grillwiderstand wieder in seine ursprüngliche Lage.







10.6 Reinigen der Türverglasung

Es empfiehlt sich darauf zu achten, dass sie stets sauber ist. Verwenden Sie zur Reinigung Küchenpapier. Hartnäckigen Schmutz können Sie mit einem feuchten Schwamm und einem normalen Reiniger entfernen.



Zur Reinigung der Türverglasung auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Mittel verwenden (z.B. Pulverreiniger, Backofensprays, Fleckenentferner oder Metallschwämme).

Zur Reinigung der Türverglasung des Backofens auf keinen Fall raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Splitterung der Verglasung verursachen können.





11. INSTANDSETZUNG

Ab und zu müssen beim Backofen einige Teile repariert oder Verschleißteile wie Dichtung oder Lampe ersetzt werden. Nachstehend finden Sie die detaillierten Anweisungen für jeden dieser Eingriffe.



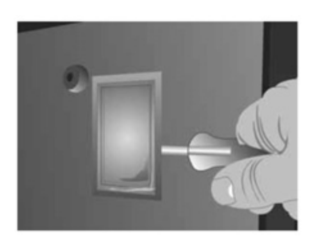
Vor jedem Eingriff, der den Zugang zu spannungführenden Teilen erfordert, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

11.1 Austauschen der Lampe der Innenbeleuchtung

Achtung

Überzeugen Sie sich vor dem Lampenwechsel davon, daß der Herd vom Elektronetz getrennt ist.

- Lösen Sie die ausziehbare Führungen von der Mutter.
- Lösen Sie mit Hilfe des geeigneten Werkzeugs die Linse von der Lampenfassung ab.



- Tauschen Sie die Lampe aus.
- Statten Sie die Linse wieder zu der korrekten Position zurück, ohne sie zu erzwingen.

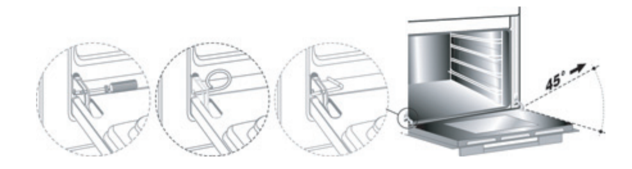




Ausschließlich Lampen für Backöfen verwenden (T 300°C).

11.2 Ausbau der Gerätetür

Die Tür vollständig öffnen und die Zapfen (beiliegend) von der Innenseite her in die Löcher einsetzen. Die Tür um rund 45° schließen, anheben und aus ihrem Sitz ziehen. Zum Wiedereinbauen die Scharniere in die hierfür vorgesehenen Nuten einführen, dann die Tür nach unten gleiten lassen, bis sie aufsitzt, und schließlich die Zapfen herausziehen. Sollten die Zapfen verloren gegangen sein, kann man auch zwei Schraubendreher verwenden.



11.3 Ausbau der Innenverglasung der kalten Tür

1. Öffnen Sie die Herdtür.
2. Ziehen Sie die Scheibe an der Unterseite (A) heraus.
3. Damit ist die Innenscheibe gelöst und kann heraus genommen werden.

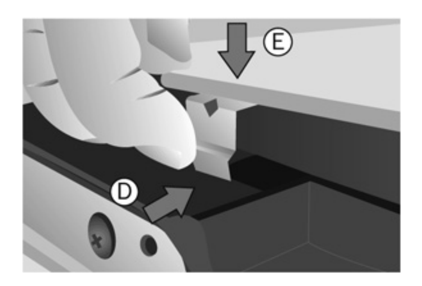


Achtung
Denken Sie bitte daran, dass sich die Herdtür schließt, wenn die Innenscheibe herausgenommen wird.

4. Reinigen Sie die Innenscheibe und das Innere der Herdtür.
5. Setzen Sie anschließend die Halter der Innenscheibe in die oberen Schlitze der Tür ein (B).



6. Drehen Sie die Scheibe in Richtung zur Tür (C).
7. Drücken Sie mit beiden Händen auf die unteren Halterungen (D) und drücken Sie die Scheibe gleichzeitig in Richtung der Tür (E), damit wird die neue Scheibe in der Tür befestigt.





Achtung: Vor der Entnahme der Scheiben sicherstellen, dass zumindest ein Scharnier der Backofentür in geöffneter Position blockiert wurde – siehe Beschreibung im Abschnitt „11.2 Ausbau der Gerätetür“. Es kann vorkommen, dass sich die Verriegelung der Backofentür beim Herausnehmen der Scheiben wieder löst. Dann müssen Sie die Backofentür einfach erneut blockieren.

11.4 Ausbau der Dichtung

Die Dichtung der Backofentür kann für die gründliche Reinigung des Backofens entfernt werden.





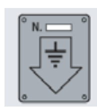


12. INSTALLATION DES GERÄTS

12.1 Stromanschluss



Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen ist gut sichtbar auf der Umrandung der Backofentür angebracht.
Das Typenschild darf keinesfalls entfernt werden.



Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften für elektrische Anlagen geerdet werden.



Wenn das Gerät fest angeschlossen wird, muss die elektrische Zuleitung des Geräts mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens **3 mm** versehen werden, die in einer leicht erreichbaren Position in der Nähe des Geräts anzubringen ist.

Dieses gerät wird nur einphasing (L+N) angeschlossen. Die blaue litze ist mit „N“ zu verbinden.

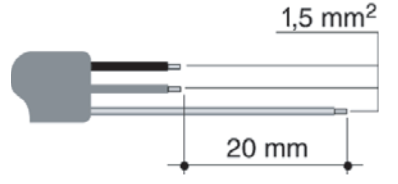


Wird das Gerät mit einem Netzstecker an eine Netzsteckdose angeschlossen, ist sicherzustellen, dass beide vom gleichen Typ sind. Keine Reduzierstücke, Adapter oder Abzweigungen verwenden, da sie Überhitzung und Brände verursachen können.



Betrieb mit 220-240 V~: *Ein dreiadriges Kabel vom Typ H05RR-F (3 x 1,5 mm^2) oder H05V2V2-F (3 x 1,5 mm^2) verwenden.*

An dem an das Gerät anzuschließenden Ende des Kabels muss der Schutzleiter (gelb-grün) mindestens 20 mm länger sein.





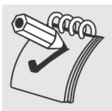


12.2 Einbau des Backofens

Das Gerät ist für den Einbau in Möbel aus einem beliebigen temperaturbeständigen Material vorgesehen. Die Maßangaben in den Abbildungen **1**, **2** und **3** beachten. Für den Einbau unter eine Arbeitsplatte die Maßangaben in den Abbildungen **1**-**3** beachten. Für den Einbau unter eine Arbeitsplatte mit einer Kombikochfläche einen Mindestabstand von 110 mm von eventuellen Seitenwänden einhalten (siehe Abbildung **1**).
Für den Einbau in einen Hochschrank auf Sichthöhe die Maßangaben in den Abbildungen **1** - **2** beachten. Außerdem berücksichtigen, dass an der Ober-/Rückseite des Möbels eine Öffnung mit einer Tiefe von 80-90 mm vorzusehen ist. Die 2 Schrauben **A** in der Geräteumrandung einschrauben (Abb. **1**). Beim Einbau unter eine Arbeitsplatte sicherstellen, dass das Möbel auf der Rückseite unten eine Öffnung hat, wie sie in Abbildung **1** zu sehen ist (Pos. **B**). Für den Einbau und die Befestigung des Kochfelds die Gebrauchsanweisung des jeweiligen Geräts konsultieren.







Keinesfalls die Backofentür als Hebel benutzen, um den Backofen in das Möbel einzusetzen. Die geöffnete Backofentür nicht zu stark belasten.

